

Paco Roncero

“LA ESTÉTICA DE UN PLATO ES IMPORTANTE, PERO LO ES MÁS LA MATERIA PRIMA Y EL GUSTO”

Aunque es uno de los chefs más reconocidos de nuestro país, esta vez no nos reunimos con él para hablar de alta cocina, sino de otra de sus grandes y desconocidas pasiones: la fotografía (aunque gastronómica, eso sí).

¿De dónde viene su afición por la fotografía?

Lo que más me gusta sin lugar a dudas es la fotografía de gastronomía. Empecé por la necesidad de ser dinámico y hacer las fotos de mis platos.

¿Cuál fue la primera cámara de fotos que tuvo y cómo la consiguió?

Esas cosas nunca se olvidan... Primeramente me compré una Zenit, luego una Epson digital, más tarde una Olympus y a fecha de hoy tengo dos de la marca Canon, una EOS 60D y la 1Ds Mark II. Por el camino han pasado muchos otros modelos, algunos aún los conservo y otros los he ido regalando.

¿Qué importancia tiene la imagen en el mundo de la alta gastronomía?

Muchísima, ya que para transmitir nuestros platos fuera del restaurante lo hacemos a través de las imágenes. Es muy importante que resalte todo aquello que el cliente percibiría comiendo: los matices, las texturas, los colores...

¿Es verdad eso de que la comida nos entra primero por los ojos?

Siempre, ésa es la realidad. Por ello la estética de un plato es muy importante, aunque cuando lo creamos no es lo fundamental, por encima está la materia prima y el gusto.

¿Crees que la fotografía gastronómica está viviendo un momento de auge?

Desde luego. Cada vez hay más gente aficionada a la cocina, que cuida la presentación de sus platos y quiere, después,

fotografiar el resultado de su última receta. Además, hoy en día, es muy fácil hacer fotos creativas y de calidad con cámaras como la Canon EOS 1200D y la app Guía Canon EOS, que ayuda a dar los primeros pasos con una réflex.

Como chef es partidario de innovar, siempre desde el respeto a la tradición, ¿con la fotografía trabaja igual? Tengo mis limitaciones, pero a todo lo que hago en mi vida intento “buscarle las vueltas”.

¿Qué lugares le han fascinado a través del objetivo de su cámara?

Con la cocina he viajado por todo el mundo, y hay lugares en que he fotografiado muchísimo, como por ejemplo en un viaje a Kenia en 2009; pero más que lugares, mis cámaras han fotografiado muchos platos, muchísimos.

Ferran Adriá fue su gran maestro en el arte de los fogones, ¿en la imagen ha tenido alguno?

He aprendido de muchos, pero sin duda Javier Peñas es del que más.

Además de su labor en el Casino de Madrid, acaba de inaugurar en el nuevo Hard Rock de Ibiza.

Se trata de un Estado Puro y Sublimotion, una evolución del Taller de Paco Roncero.

La paciencia y el talento se le presuponen a un buen fotógrafo, ¿cuáles son las cualidades de un buen chef?

La paciencia es la virtud de los negocios... pero el trabajo y la pasión no deben faltar en la figura de un chef. —F. B. G.

